



Roti kenari



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	1
5 Cara pengambilan contoh.....	2
6 Cara uji	2
7 Syarat lulus uji	3
8 Syarat penandaan	4
9 Cara pengemasan	4



Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia *Roti kenari* ini diutamakan pada persyaratan mutu dengan maksud untuk melindungi konsumen dari segi keselamatan dan kesehatan, juga untuk :

- Melindungi produsen
- Mendukung pengembangan industri
- Menunjang kebijaksanaan Menteri Perindustrian dan Perdagangan.

Standar ini disusun berdasarkan hasil pengujian dan pembahasan dalam Rapat Teknis dan Pra Konsensus yang diselenggarakan di Balai Industri Ambon pada tanggal 9 Januari 1997, yang dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen dan instansi terkait.



Roti kenari

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat lulus uji, syarat penandaan dan cara pengemasan roti kenari.

2 Acuan

- Kumpulan Peraturan Perundang-Undangan dibidang Makanan, Edisi III, Jilid I, Departemen Kesehatan, 1993-1994.
- SNI 19-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.
- SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.
- SNI 01-3555-1998, *Cara uji minyak dan lemak*.
- SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*.
- SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*.

3 Definisi

Roti kenari adalah produk makanan kering dibuat dari roti yang diolesi campuran mentega dan kenari, dikeringkan dalam oven.

4 Syarat mutu

Tabel Spesifikasi persyaratan mutu

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan <ul style="list-style-type: none"> – Warna – Rasa – Bau 	- - -	normal khas normal
2	Air	% b/b	maks. 5
3	Protein	% b/b	min. 5
4	Lemak	% b/b	10 - 20
5	Asam lemak bebas (sebagai laurat)	% b/b	maks. 0.3
6	Serat kasar	% b/b	maks. 2
7	Abu total	% b/b	maks. 2,0
8	Cemaran logam		
8.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks 1,0
8.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks 10,0

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
8.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks 40,0
8.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks 0,05
9	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks 0,5
10	Cemaran mikroba		
10.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks $1,0 \times 10^3$
10.2	Coliform	APM/g	maks. 20
10.3	E. Coli	APM/g	< 3
10.4	Kapang dan khamir	koloni/g	maks $5,0 \times 10^2$

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI19-0428-1989*), *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*

6 Cara uji

6.1 Persiapan contoh

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4.2

6.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2

6.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1

6.4 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 7.1

6.5 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.1

6.6 Asam lemak bebas (dihitung sebagai asam laurat)

Cara uji asam lemak bebas sesuai dengan SNI 01-3555-1994, *Cara uji minyak dan lemak*, butir 6.1.2.

6.7 Serat kasar

Cara uji serat kasar sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 11.1

6.8 Abu total

Cara uji abu total sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.2

6.9 Cemarkan logam

6.9.1 Timbal (Pb)

Cara uji timbal sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 4.1

6.9.2 Tembaga (Cu)

Cara uji tembaga sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 4.2

6.9.3 Seng (Zn)

Cara uji seng sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 4.3

6.9.4 Raksa (Hg)

Cara uji raksa sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 5.

6.10 Cemarkan Arsen (As)

Cara uji Arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

6.11 Cemarkan mikroba

6.11.1 Angka lempeng total

Cara uji angka lempeng total sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*, butir 1.

6.11.2 Coliform

Cara uji Coliform sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*, butir 2.

6.11.3 E. Coll

Cara uji E. Coli sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*, butir 3.

6.11.4 Kapang dan khamir

Cara uji kapang dan khamir sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*, butir 9.

7 Syarat lulus uji

Contoh uji dinyatakan lulus uji apabila sesuai dengan spesifikasi persyaratan mutu.

8 Syarat penandaan

Sesuai dengan UU RI No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.

9 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak mempengaruhi dan dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id